

• VEGETARIANE •

Crema di piselli con quenelle di Gorgonzola dolce



ricetta
facile



30 min.



piatto
vegetariano

Ingredienti

per la crema:

una confezione di Gorgonzola dolce
200 gr di piselli freschi o surgelati
un porro piccolo
un quarto di cipolla bianca
quattro asparagi bianchi di Cantello
una confezione di panna fresca

sale, pepe

per la cialda:

50 gr di polvere di piselli disidratati
50 gr di farina bianca
50 gr di burro
50 gr di bianco dell'uovo montato
un pizzico di menta secca

Preparazione

Tagliate il porro e la cipolla e stufateli in olio a fuoco dolce. Aggiungete i piselli già bolliti e stufateli qualche minuto, poi allungate con poca panna per ottenere un bel verde brillante. Aggiustate di sale e pepe. Frullate e passate al setaccio, quindi, tenere in caldo. Cuocete al vapore gli asparagi bianchi di Cantello. Mettete la confezione di Gorgonzola in una ciotola e montatela con una frusta. Prendete un bicchiere da Martini, mettete sul fondo gli asparagi tagliati a tocchetti e coprite con la crema di piselli. Fate con due cucchiaini una quenelle di Gorgonzola e mettetela nella crema in modo che rimanga sospesa. Guarnite con la cialda. Per la cialda unite tutti gli ingredienti, fate dei cerchi con uno stampo da forno e cuocete velocemente in forno caldo. In alternativa profumate i piselli in cottura con qualche foglia di menta fresca che poi toglierete e guarnite la quenelle di Gorgonzola con qualche scorzetta di arancia caramellata e asciugata dallo sciroppo.